97년 일본 빵 생산량 정체상태

작년수준 밑돌아 … 냉동생지는 신장세

부문별 빵 생산량

(단위 : 톤, 전년비 : %)

	식빵			단과자빵			기타빵			급식빵			합계		
	96년	97년	전년비	96년	97년	전년비	96년	97년	전년비	96년	97년	전년비	96년	97년	전년비
1월	47,420	45,742	96.6	28,185	29,396	104.3	14,501	14,930	103.0	4,064	4,020	98.9	94,170	94,088	99.9
2월	50,411	46,357	92.0	29,855	30,403	101.8	14.819	14,827	100.1	5,511	4,866	88.3	100,596	96,453	95.9
3월	54,411	53,134	99.0	32,511	33,977	104.5	15,981	16,587	103.8	3,058	2,967	97.0	106,246	106,665	100.4
4월	55,351	53,244	96.2	33,390	33,885	101.5	16,395	15,804	96.4	3,744	3,573	95.4	108,880	106,506	97.8
5월	54,853	54,031	98.5	33,630	34,630	103.8	17,163	15,673	91.3	5,287	5,287	98.0	110,776	109,621	99.0
6월	52,396	51,325	98.0	32,612	33,849	103.8	16,177	15,584	96.3	5,394	5,326	100,0	106,513	106,084	99.6
7월	51,563	50,713	98.4	33,002	33,626	101.9	16.215	15,861	97.8	3,450	3,305	95.8	104,230	103,505	99.3
8월	48,350	48,532	100.4	30,320	31,184	102.8	15,362	15,787	102.8	271	323	119.2	94,303	95,826	101.6
9월	48,848	48,183	98.6	30,801	32,597	105.8	14,938	15,050	100.7	4,585	4,634	101.1	99,172	100,464	101.3

일본 식료청에서 발표한 97년 1월~9월 일본 빵생산량에 따르면 전반적으로 전년도에 비해 다소 정체된 상태를 보이고 있는 것으로 나타났다.

품목별로 살펴보면 단과자빵은 평균 103.4%로 커다란 변동없이 꾸준한 신장을 보였으나 식빵과 급식빵은 전년도에 못미치는 것으로 나타났으며 총생산량 또한 9월 기준 99.4%로 전년도에 못미친 것으로 보인다.

한편 프리믹스와 냉동생지의 생산량을 보면 프리믹스의 경우 전년도 수준을 유지하는 정도에 그친 반면 냉동생지는 109.4%로 꾸준한 증가세를 보이고 있다. 위 표에서 식빵은 보통식빵 · 레즌빵, 단과자빵은 앙금빵 · 크림빵 · 데니쉬페이스트리 등 설탕배합이 10%이상의 것, 기타빵은 프랑스빵, 크로와상, 조리빵 등을 가리킨다.

프리믹스, 냉동생지 생산량

(단위 :천톤, 전년비 : %)

	프리믹스			냉동생지		
	96년	97년	전년비	96년	97년	전년비
1월	1.8	2.0	112.6	4.3	5.0	114.3
2월	2.0	2.0	99.5	4.7	5.3	11.6
3월	2.1	2.1	97.6	5.1	5.9	114.4
4월	2.3	2.2	98.4	5.4	5.7	107.0
5월	2.2	2.2	102.0	5.4	5.7	106.5
6월	2.1	2.1	101.5	5.1	5.7	111.7
7월	2.1	2.1	99.9	5.5	5.9	107.9
8월	1.9	1.9	99.9	5.3	5.7	106.5
9월	2.0	2.1	104.6	5.1	5.4	105.0

〈자료: 일본 빵뉴스〉

일본, 즉석 슈크림 인기

새로운 대중식품으로 부각

즉석 슈크림을 판매하는 일본의 한 제과점이 큰 인기를 얻고 있다. 화제의 점포는 양과자전문점 '은스푼'.

이 점포의 1일 슈크림 판매량은 5천개 이상으로 개당 150엔에 판매되고 있다. 유리로 둘러싸인 공장에서 구워 낸 슈에 고객이 보는 앞에서 직접 크림을 충전해 판매한다.

이 슈크림은 90여종이 넘는 슈크림을 만들어 본 후 첨가물을 사용하지 않고도 가장 맛이 뛰어난 한 제품을 상품화한 것으로 파운드케이크와 같은 풍미와 견고한 껍질의 식감, 입속에서 사르르 퍼지는 투명한 크림의 조화가 특징이다.

작업성 높여주는 휘퍼 등장

체력약한 여성기술자들에게 호평

일반 휘퍼에 비해 1/2~ 1/3의 시간으로 더 고운 거품을 올릴 수 있는 세라마일드휘퍼가 일본에서 개발돼 인기를 끌고 있다.

이 휘퍼는 종래의 휘퍼에 스텐레스볼과 세라믹볼을 설치한 3중구조로 돼있어 휘핑시간을 단축시킬 수 있다. 또한 세라믹볼에는 원적외선 효과가 있어 재료 속의 잡미(雜味)를 제거해준다.

이 세라마일드휘퍼는 남자에 비해 체력이 떨어지는 여성 기술자들에게 큰 인기를 끌고 있다. 크기는 길이 30㎝, 무게 20g로 2,000엔에 판매된다.

'98 국제 당과·제과 전시회 개최

다음달 1일부터 5일간 독일 쾰른에서

제 28회 국제 당과 · 제과 전시회가 독일 쾰른에서 개최된다. 2월 1일부터 5일까지 닷새동안 열리게 될 이번 전시회는 영국과 네덜란드를 비롯 보스니아와 푸에르토리코, 우크라이나 등 세계 60여개국에서 약 1,370여명의 참가자들이 부스 예약을 마친 상태이며 100개국에서 약 25,000여명의 관람객이 방문할 것으로 예상된다.

이번 전시회는 빵은 물론 초컬릿과 아이스크림, 과자에 이르기까지 전반적인 산업 경향과 추세를 보여줄 것으로 기대된다.

■ 인터넷 주소

http : // www.koelnmesse.de/ism.